Croquants aux noisettes ou amandes selon Jocelyne

- 1. Mélanger 2 œufs entiers avec 200 g de sucre fin.
- 2. Ajouter 250g de noisettes ou amandes ou mélange des deux
- 3. Ajouter 250g de farine d'un seul coup
- 4. Faire des petits rouleaux, les rouler dans la farine
- 5. Cuire en chaleur tournante à 180° pendant 20 à 25 minutes
- 6. Couper en tranches à chaud à la sortie du four

Recette testée et approuvée « rando équitable » le mardi 11 juin 2024.